

53 Saison

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **10**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (59.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (10.3%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.3%)	85 %	8
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.55 kg (9.4%)	80 %	17
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal 50	0.35 kg (6%)	75 %	59
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.1 kg (1.7%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	40 min	4.16 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

fm 702	Ale	Płynne	30 ml	---
--------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	aframon madagaskarski	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	werbena cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	witamina A	4 g	Butelkowanie	---